41e Année. — Tome LXXX N° 2068 Paris, 15 Février 1934

REVUE DE VITICULTURE

LES PROBLEMES DU BLE ET DU VIN DEVANT LES POUVOIRS PUBLICS (1)

a) *Fixation d'un prix minimum*

La loi sur le vin telle qu'elle vient d'être analysée comprend une réglementation étroite de la production et du marché, qui, sanctionnés par un contrôle très strict, aboutit logiquement au maintien des cours.

Le législateur s'est trouvé à l'égard du blé en présence d'un état embryonnaire d'organisation de la production et du marché ; il a dû procéder, en conséquence, par une méthode inverse de celle qu'il avait suivie pour le vin. Il a supposé, pour ainsi dire, le problème résolu en fixant, dès l'abord, le prix du blé à un taux déterminé, de telle sorte que tous les moyens mis en œuvre dans la loi ont gravité autour de cet axe fondamental et visé à l'application du prix minimum fixé (titre I, article 1 de la loi du 10 juillet 1933 ; article 1er de la loi du 28 décembre 1933).

b) *Elimination des quantités excédentaires*

L'évaluation d'une récolte de blé à l'encontre de ce qui se produit pour le vin ne peut être connue, dans son entier, qu'après les battages. Le législateur, pour ne pas retarder l'application, au début de chaque campagne, de mesures tendant à l'écoulement des excédents, a prescrit, comme base d'évaluation des disponibilités, la déclaration avant le 1er mai des surfaces ensemencées (titre II, article 6) et entre le 15 juillet et le 15 août celle des stocks encore existants (titre II, article 7).

Parti d'évaluations moins précises que celles tirées de la déclaration de récoltes des vins, en raison même de la nature du produit qui ne se prête pas à des manipulations aussi rapides, le législateur a cherché à régler l'écoulement des quantités sur le marché en instituant à la manière du blocage, le stockage à vente échelonnée et le stockage-report (titres IV et V de la loi du 10 juillet 1933).

Mais une nuance différente doit être signalée dans l'aplication, de part et d'autre, de mesures parallèles. Le blocage était institué par voie d'autorité gouvernementale, en l'espèce, par voie de décret après consultation des intéressés représentés à la Commission Interministérielle de la Viticulture. Par contre, le stockage avec ventes échelonnées ou le stockage-report est laissé à la libre initiative des agriculteurs qui, groupés en coopératives, passent spontanément des contrats avec l'Etat s'engageant, sous certaines conditions et au bénéfice de certaines primes, à effectuer le stockage avec vente échelonnée ou le stockage-report d'une partie de leur récolte.

(1) Voir *Revue*, n° 2067, page 85.

Par ailleurs, et de même que le Parlement avait institué, en vue d'alléger le marché des produits viticoles de quantités excédentaires, l'emploi obligatoire, pour la carburation, des alcools achetés par l'Etat, de même les pouvoirs publics après avoir organisé le financement du stockage avec vente échelonnée et du stockage-report ont imposé aux meuniers par l'article 17 de la loi du 10 juillet et les décrets d'application des 18 août et 5 décembre 1933, l'emploi obligatoire en mouture de 35 % de blés reportés et de 20 % de blés stockés, avec vente échelonnée. En outre, la loi du 28 décembre a prescrit, par son article 3, l'incorporation de 35 % de blés de la récolte 1932, ayant fait simplement l'objet de la déclaration prévue à l'article 7 susvisé.

La loi viticole, d'autre part, prévoyait l'organisation de l'exportation par l'octroi de primes prélevées sur un fonds de propagande constitué à cet effet. De même, la loi sur le blé a encouragé l'exportation des quantités excédentaires par le remboursement des droits de douane (titre VII, article 20), en prélevant l'argent nécessaire sur un compte spécial figurant à l'article 24 et constitué par les ressources inscrites à l'article 21.

Enfin et parallèlement à ce qui avait été réalisé pour le vin, le Gouvernement organisait, en dehors et avant les lois des 10 juillet et 28 décembre 1933, la limitation rigoureuse des importations de blé. Il procédait, à cet effet, soit par voie directe, en instituant non pas le contingentement, mais les permis d'importation (décret et arrêté du 10 novembre 1931), soit par voie indirecte, en fixant à 100 % le pourcentage des blés indigènes à incorporer aux blés étrangers mis en mouture (décret du 25 mars 1933), cette dernière mesure équivalant, en fait, et comme l'interdiction de coupage, à la prohibition.

La loi du 10 juillet 1933 devait compléter ce contrôle rigoureux des importations de blés étrangers, en suspendant pendant deux mois l'admission temporaire (titre IV, article 27) le décret du 5 septembre 1933 ayant rendu, par ailleurs, depuis le 12 septembre dernier, l'application de cette opération plus rigoureuse.

c) *Résorption des excédents*

Du point de vue qualitatif et en ce qui concerne l'amélioration du produit, la loi du 10 juillet 1933 a prescrit deux mesures susceptibles d'être rapprochées de celle visant la fixation du degré minimum pour les vins. Ce sont l'application d'un taux légal de blutage (titre I, article 4 de la loi du 10 juillet et article 2 de la loi du 28 décembre 1933), et la dénaturation des farines basses (loi du 10 juillet).

Notons, en ce qui concerne le taux de blutage, une progression dans la rigueur de la réglementation appliquée en passant de l'article 4 de la loi du 10 juillet à l'article 2 de celle du 28 décembre 1933. Le premier texte avait exempté de l'application du taux légal de blutage les meuniers pratiquant la soudure à façon avec l'échange de blé contre le pain. C'était une fissure de la loi qui risquait de compromettre l'efficacité de la mesure appliquée. L'article 2 de la loi du 28 décembre 1933 devait combler cette lacune, en supprimant le paragraphe 2 de l'article 4 relatif à la mouture à façon et à la mouture d'échange et en

astreignant, uniformément au taux légal de blutage, toute minoterie à cylindres travaillant plus de 3.000 quintaux.

La partie de la loi relative à la dénaturation des farines basses n'a pas jusqu'à ce jour été pratiquement appliquée en raison des difficultés d'ordre technique qu'elle présente, de la répugnance que les agriculteurs manifestent pour l'emploi, dans l'alimentation des animaux, de produits ainsi colorés et enfin, il faut le dire, des difficultés de surveillance de cette dénaturation. D'après les renseignements fournis, les études techniques permettraient, à bref délai, la publication d'un décret réglant cette matière.

A l'émination massive des quantités produites et comme complément aux dispositions visant la résorption des excédents par l'amélioration du produit, il convient d'ajouter, dans l'ordre à la fois quantitatif et qualitatif, la dénaturation des blés.

La dénaturation des blés, prévue au titre VI de la loi du 10 juillet, peut être rapprochée, dans son esprit, de la distillation obligatoire des vins et de leur achat par l'Etat. Dans les deux cas, en effet, l'Administration procède au financement d'une opération destinée à la fois à résorber des excédents et à faire disparaître du marché des produits de qualité inférieure. Notons toutefois des nuances différentes dans l'application de dispositions parallèles :

Partant de chiffres précis, fournis par la déclaration de récolte, la loi sur le vin a prescrit la distillation obligatoire dans une proportion déterminée, en rapport avec la réalisation, sur le marché, de certaines conditions de disponibilités et de rendement.

Le législateur, ne disposant pas, pour le blé, des mêmes données quantitatives, a subordonné la possibilité de dénaturer à la réalisation de conditions qualitatives, à savoir : le poids spécifique et la qualité saine, loyale et marchande du produit.

d) *Organisation de la production*

Enfin, de même que le législateur était remonté, en ce qui concerne le vin, à l'origine du problème de la surproduction à la recherche d'une solution définitive, par l'organisation de la production, de même avec la loi du 28 décembre 1933, en instituant la taxe à la production et aux emblavements, et l'alternance des cultures, le législateur a touché du doigt un remède fondamental à la crise du blé.

Les articles 5 et 8 de la loi du 28 décembre constituent l'équivalent exact de l'article premier et de l'article 5, paragraphe 5 de la loi viticole. Les taxes à la production et aux emblavements représentent, en effet, le coup de frein donné indirectement par le législateur à l'élan du producteur, de même que les redevances sur les autres rendements, les grosses récoltes et les plantations nouvelles constituaient la barrière opposée par la loi au flot montant d'une production viticole intensive.

Poursuivant jusqu'au bout son effort et réglementant directement la production par la limitation des emblavements, de même qu'il s'était opposé aux plantations nouvelles, le législateur a voulu, par l'article 5 de la loi du 28 dé-

cembre, compléter l'article 6 de la loi du 10 juillet relative aux déclarations d'emblavements laissées jusqu'ici à l'entière initiative des intéressés.

En conséquence, resserrant leur emprise sur l'agriculteur, les pouvoirs publics, de même qu'ils avaient interdit les plantations nouvelles, ont prohibé la substitution, sur une même terre et d'une année à l'autre, de la succession à l'alternance des cultures, ainsi que l'emblavement, au printemps de 1934, de terres autres que celles qui étaient destinées à recevoir des blés d'automne.

e) Financement des lois

A la manière de ce qui avait été réalisé pour le vin, mais sur une plus grande échelle, la loi du 10 juillet 1933 a organisé le financement de toutes les opérations rappelées ci-dessus. Mais cette organisation financière n'a pas consisté seulement dans le versement des redevances et des amendes perçues à un fonds de propagande destiné à encourager, d'une manière générale, la consommation et l'exportation du produit, comme cela avait eu lieu pour le vin, mais dans l'organisation méthodique des ressources d'un compte spécial (articles 21, 24 et 25 de la loi du 10 juillet et articles 3, 4, 5, 6, 7 de la loi du 28 décembre 1933) suppléé, en cas d'insuffisance, par l'émission d'emprunts au cours des deux premières années d'application (article 26) destinés à assurer en particulier les exportations de blé et de farine originaires des régions excédentaires (Loi du 28 décembre, article 8).

C'est à l'Administration de l'Agriculture et à l'Administration des Contributions indirectes qu'incombe, du point de vue économique général et du point de vue fiscal en particulier, l'application dans leur ensemble des lois des 10 juillet et 28 décembre 1933. Cette dernière a prévu le renforcement du contrôle ainsi constitué, en s'assurant le concours du Comité National d'organisation et du contrôle du marché des céréales et de ses comités départementaux, avec la collaboration des comités interprofessionnels agréés par le Ministre de l'Agriculture, sous l'autorité duquel a été placé le contrôle dans son ensemble.

Les articles 2, 21, 22 et 23 de la loi du 10 juillet et 8 de la loi du 28 décembre, et les décrets d'application des 27 juillet et 28 décembre 1933 ont prévu le contrôle des moulins par l'administration de l'Agriculture et des Contributions indirectes, à la fois du point de vue économique général et en vue du recouvrement de certaines taxes fiscales.

D'après les textes sus-visés, les agents de ces administrations doivent contrôler chez tous les exploitants de moulins et par la vérification de leurs registres de comptabilité spéciaux ou courants, les entrées et sorties de blés indigènes et exotiques, les entrées et sorties des farines, les quantités broyées et converties en farines (décret du 27 juillet, article 3, modèle N° 1, 4° partie). Cette vérification doit être facilitée et complétée par les déclarations mensuelles de stocks prescrites par l'article 4 (modèle N° 2) du décret du 27 juillet susvisé, aux meuniers broyant plus de 12.000 quintaux de blé et à tout meunier, conformément aux termes de

l'article 5 (modèle N° 3), en vue du recouvrement de la taxe à la mouture et de l'article 4 (modèle N° 2) du décret du 28 décembre, en vue du recouvrement de la taxe à la production.

Enfin et d'une manière plus générale, le contrôle des moulins par le Service des Contributions indirectes et les agents du ministère de l'Agriculture doit faciliter, suivant les termes de l'article 2 de la loi du 10 juillet : « La découverte tant des infractions aux lois et règlements sur l'utilisation des blés par les meuniers que les délits prévus par les articles 419 et 420 du Code Pénal ». L'article 4 de ladite loi, complétant l'article 2 susvisé, précise la nature des opérations contrôlées en même temps qu'il étend le nombre des catégories d'assujettis. Ledit texte astreint les exploitants de minoteries au contrôle des agents des Contributions indirectes, des agents habilités à cet effet par le ministère de l'Agriculture, ou en général de tout agent assermenté pour les opérations prévues à ladite loi et, en particulier, l'emploi obligatoire des blés stockés ou reportés, des blés dénaturés, l'application du taux d'extraction des farines, l'emploi en boulangerie des farines secondes ou dégruautées, faisant tomber ainsi sous le coup du contrôle envisagé non seulement les exploitants de moulins, mais également les boulangers.

Le décret d'application du 28 décembre, article 7, élargit encore le rayon d'action du contrôle des agents habilités en assujettissant à leurs vérifications tous les détenteurs de blés ou farines autres que les producteurs, en vue du contrôle des livres, correspondances, contrats, marchés commerciaux et registres spéciaux avec la comptabilité en tenant lieu, en vue de la vérification des stocks et de l'acquittement de la taxe à la production.

Par ailleurs et en dehors du contrôle exercé en commun par l'ensemble des agents ci-dessus visés, les fonctionnaires des Contributions indirectes demeurent exclusivement chargés d'assurer l'application des mesures ayant un caractère fiscal et limitativement énumérées aux lois et décrets d'application. C'est ainsi que le décret du 14 novembre 1933 a réservé à ces agents du point de vue technique le contrôle des opérations de dénaturation.

Ils ont été chargés par ailleurs du recouvrement de la taxe à la mouture prévue aux articles 21, 22 et 23 de la loi du 10 juillet et aux articles 5, 6 du décret d'application du 27 juillet, de la taxe à la production prévue à l'article 8 de la loi du 28 décembre, de la taxe de 5 francs au quintal prévue à l'article 3 de la loi du 28 décembre pour l'emploi de blé de la récolte 1932, ayant fait l'objet de la déclaration à la mairie prévue à l'article 7 de la loi du 10 juillet.

Par contre, l'action des contrôleurs des céréales du ministère de l'Agriculture s'est plus généralement exercée sur le contrôle du stockage à vente échelonnée (loi du 10 juillet, article 14) et sur le stockage-report (article 15).

D'une manière générale, il convient de signaler les difficultés rencontrées dans l'exercice du contrôle ainsi organisé pour assurer en particulier la mise en œuvre effective du taux légal de blutage de l'incorporation en mouture du pourcentage réglementaire des blés stockés ou reportés.

On se trouve ici, en effet, en présence d'une fabrication dont les principes demeurent incertains, puisqu'ils sont liés étroitement aux conditions mouvantes du marché, à l'état incertain de la récolte et des stocks, et à la variété infinie des usages locaux. La même complexité se retrouve dans le contrôle des opérations complexes de dénaturation, de vente et d'emploi des blés dénaturés dont il est délicat d'assurer la pleine efficacité en dépistant les fraudes.

Par contre, le contrôle des dispositions visant le stockage échelonné (article 14) et le stockage report (article 15) est facilité en ce sens qu'on se trouve, à l'égard de ces deux opérations, et comme il a été signalé plus haut, en présence d'une certaine emprise des pouvoirs publics sur la production et le marché, puisqu'il existe, dans ce cas, entre l'Etat et les intéressés, groupements ou particuliers, des contrats avec cahiers des charges et octroi de primes.

Il en est de même du contrôle des mesures visant l'exportation des blés (article 20), celle-ci ayant été assujettie comme l'importation au régime obligatoire des permis.

f) *Contrôle et pénalités*

Le contrôle des mesures prévues à la loi sur le blé n'ayant pas été dévolu à une administration unique, les pénalités appliquées en l'espèce n'ont pu être unifiées et groupées sous une même rubrique comme cela avait été réalisé pour le vin.

Mais dans la plupart des cas, les peines appliquées ont été empruntées à la loi du 1er décembre 1909 ; la loi du 28 décembre a prescrit des amendes fiscales pour punir les infractions aux lois en vigueur, en même temps qu'elle instituait, pour en assurer leur recouvrement et parallèlement à la procédure de droit commun, la procédure spéciale en matière de contributions indirectes.

Au titre des pénalités spéciales, signalons, en leur réservant une place à part, les dispositions de l'article 3, visant le droit de réquisition de l'Etat à l'égard des meuniers et boulangers qui compromettraient le ravitaillement régulier de la population en blé, les dites réquisitions devant être opérées suivant la procédure instituée par les lois spéciales en la matière, des 16 octobre 1915 et 3 août 1917.

*
* *

La transposition dans le domaine du blé des méthodes empruntées à l'économie dirigée et appliquées au vin, s'est heurtée à certaines résistances qui ont été signalées au passage, mais dont il est intéressant, en concluant, de préciser rapidement la nature. Ce sera, en même temps, différencier les deux branches essentielles de notre production agricole et assigner ses limites à l'économie dirigée.

La surproduction qui est à l'origine de la crise du vin et de la crise du blé, provient, dans les deux cas, d'une cause différente.

En ce qui concerne le vin, la France est un pays normalement excédentaire et exportateur. Par suite, l'état de marasme de la production est liée, dans ce domaine, directement à l'impossibilité d'exporter sur un marché exté-

rieur effondré. Le mal dont souffre la viticulture doit donc se prolonger aussi longtemps que durera la crise mondiale, ce qui donne aux mesures appliquées, dans ce domaine, une certaine stabilité et permet aux pouvoirs publics d'assurer progressivement le maintien des cours.

Par contre, en ce qui concerne le blé, la surproduction qui est également à l'origine de la crise que traverse cette branche de notre activité agricole, a été causée en France, pays normalement en équilibre et jusqu'à ces dernières années plutôt déficitaire, par la succession de deux récoltes excédentaires. Le marché du blé dans notre pays est, en effet, extrêmement sensible d'une année à l'autre, puisqu'il suffit de quelques millions de quintaux en plus ou en moins, pour renverser immédiatement les données du problème et faire d'un marché déficitaire un marché excédentaire et inversement.

Il résulte de cet état de choses la nécessité pour les pouvoirs publics d'une mise au point constante de la réglementation en vue de son adaptation à l'état continuellement changeant de la production et du marché.

Cette continuelle adaptation s'impose à la fois pour contrecarrer les manœuvres de la spéculation et protéger les agriculteurs contre les aléas de deux récoltes excédentaires et l'entraînement des tractations commerciales dont ils sont trop souvent les dupes.

C'est dans ces conditions économiques difficiles liées à l'instabilité du marché du blé, instabilité beaucoup moins marquée pour le vin, puisque le sort de cette production est liée à la lente alternance des périodes de crise et de prospérité mondiales, que l'obligation s'est imposée au législateur d'étayer une réglementation incertaine dans ses résultats par une mesure d'exception comme la taxation.

Mais ce n'est pas dans cette dernière voie que les pouvoirs publics semblent devoir persister pour résoudre les difficultés économiques de l'heure. Ils doivent bien plutôt à la manière de ce qui a été fait pour le vin, non pas réglementer le jeu de l'offre et de la demande, mais agir sur ses facteurs déterminants, soit par voie de réglementation autoritaire, soit par voie de réglementation contractuelle.

C'est ainsi par exemple que du premier point de vue et à la manière des dispositions de la loi viticole visant la fixation du degré minimum d'alcool dans les vins de pays, ou la distillation obligatoire, la loi sur le blé a imposé à la meunerie la réduction du taux de blutage, et l'emploi obligatoire des blés stockés ou reportés.

C'est ainsi encore que du second point de vue, les pouvoirs publics, abandonnant la voie de l'autorité suivie en matière viticole, se sont adressés aux agriculteurs et aux groupements agricoles pour inviter les intéressés, sur le terrain du stockage et de la dénaturation, à procéder par voie de contrat bilatéral. Ils ont donc assoupli, à ce dernier point de vue, pour la rendre plus efficace, la réglementation rigide appliquée en matière viticole et chercher, par là, à ménager l'initiative des intéressés.

Mais ici, sont apparues d'autres difficultés, non plus d'ordre économique,

mais d'ordre physique et psychologique liées à des différences fondamentales entre la culture de la vigne et la culture du blé.

La première, en effet, présente une croissance normale s'étendant sur trois années. Elle est, par ailleurs, groupée dans certaines régions bien délimitées où elle constitue des plantations cohérentes, faciles à repérer par l'administration des contributions indirectes tant pour assurer la perception des taxes fiscales que pour entraver l'extension des vignobles.

Par contre, le législateur s'est trouvé, en ce qui concerne le blé, en présence d'une culture annuelle disséminée sur tout le territoire, en même temps que morcelée au sein d'une même exploitation.

Dans ces conditions, on se rend compte des aléas, inconnus en matière de viticulture, qu'a présentés la mise à exécution de la limitation des emblavements avec tous les cas particuliers qu'entraîne cette mesure.

Mais si grandes soient les résistances en quelque sorte physiques rencontrées dans la réglementation de la culture du blé, elles ne seront pas insurmontables et l'on peut concevoir sans paradoxe qu'étendant, dans ce domaine, à la manière de ce qui a été fait pour la vigne, la réglementation ébauchée en matière du blé, le législateur arrive à imposer une alternance régulière des cultures au sein d'une propriété remembrée et de terres à blé regroupées sur toute l'étendue du territoire.

La dernière barrière opposée à l'entreprise du législateur en matière de blé semble être constituée par la mentalité même de l'agriculteur, dont l'effort individualiste s'est concentré sur cette culture, dont les méthodes et la répartition géographique des terres constitue en quelque sorte l'aspect extérieur d'une mentalité paysanne séculaire.

L'agriculteur, suivant l'exemple du viticulteur, se laissera-t-il convaincre pour s'orienter vers la coopération et la limitation spontanée des cultures, ou bien persistera-t-il dans ses habitudes anciennes ?

De la réponse à la question ainsi posée dépend le sort de l'action entreprise, dans ce domaine, par les pouvoirs publics.

CHARLOTTE DROUARD.

ACTUALITÉS

L'année 1933 en Bourgogne (René Engel). — La chlorose (Dr Armagnac). — Soufres mouillables sulfatés. — Comité général de propagande en faveur des vins de Bourgogne. — Conférences sur « La France d'Outre-mer et l'Agriculture française ».

L'année 1933 en Bourgogne. — La viticulture bourguignonne vient de traverser une année d'épreuves sans nombre et le bilan de 1933 se traduira certainement dans chaque exploitation par un gros déficit.

L'année avait pourtant débuté sous les auspices les plus heureux, une sortie de grappes très satisfaisante au débourrement permettait d'augurer d'une récolte sinon abondante, du moins bonne normale.

Alors que les bourgeons, admirables de vigueur, atteignaient 5 à 10 centimètres de longueur (on était à la veille de l'ébourgeonnage), les gelées des 24 et 25 avril par une température de —5° détruisaient la majeure partie de la récolte des vignobles situés au pied de la « Côte ». Quelques pousses furent épargnées dans le désastre et continuèrent leur évolution au ralenti, mais ce n'est qu'autour du 25 au 30 mai que, les faux-bourgeons ayant atteint un développement suffisant, on put ébourgeonner les vignes gelées.

Chose curieuse, le Pinot qui ne donne, en règle générale, son fruit que sur des pousses provenant d'un long bois ou d'un courson portés eux-mêmes par un sarment de deux ans, donna des raisins, d'abord sur les jeunes pousses issues de faux-bourgeons, de bourillons et même sur certains gourmands s'élançant directement du vieux bois de la souche.

Fin mai, les vignes gelées présentaient alors deux générations de raisins : les rescapés des gelées des 24 et 25 avril et les nouveaux venus d'un mois plus jeunes que leurs aînés. Devant cette anomalie, le vigneron pensa, de suite, que d'ici les vendanges la deuxième génération aurait le temps de rattraper la première et que fin septembre le retard serait comblé. Nous verrons ce qu'il advint, par la suite, de cette espérance.

Au début de la seconde quinzaine de juin, les raisins de première génération ainsi que ceux des vignes épargnées se mettaient en fleurs, maintenant leur avance sur leurs congénères. A ce moment survint une époque particulièrement désastreuse pour la fécondation, pluies fréquentes, fraîcheurs (15, 19, 20, 21 et 24 juin). La fleur n'en finissait plus de passer et une seconde calamité se préparait : la Coulure qui devait amener dans les vignes épargnées par la gelée une perte des 3/4 de la récolte.

C'est à ce moment qu'apparurent les larves de première génération de Cochylis et d'Eudémis. « Travaillant » ainsi dans les grappes dont la floraison n'arrivait pas à se conclure, leurs dégâts prirent l'apparence d'un fléau que rien n'était susceptible d'arrêter : le raisin atrophié ne « se défendait pas » (traduire que les vers ayant à leur disposition des ovaires minuscules en piquaient et en aggloméraient des quantités alors qu'en temps normal les grains grossissant assez vite, les dégâts sont rapidement limités, les vers trouvant bientôt à se loger dans les grains eux-mêmes).

A cette époque (15-25 juin), le désespoir des praticiens fut grand. On cria à la faillite des arsenicaux, on voulait des insecticides « qui tuent » immédiatement et maints cultivateurs recoururent aux pyréthrines dont les résultats immédiats furent fonction du soin et de la méticulosité qui présidèrent à leur utilisation. L'industrie est à même de livrer, actuellement, des produits très actifs qui purgent littéralement les grappes de leurs hôtes indésirables.

Malheureusement, en la circonstance, le résultat final ne fut pas brillant. La fécondation ne se fit pas ou très mal ; on vit des grappes entières mourir, se dessécher, aucune fleur ne se trouvant nouée, elles n'avaient plus de raisons de subsister. Quant à celles qui avaient pû être fécondées, elles présentaient de nombreux grains millerandés.

Pendant ce temps, nos raisins de seconde génération, en vignes gelées, avec leur mois de retard attendaient le retour de la chaleur. Après eux, ni Cochylis, ni Eudémis. Fin juin, la chaleur était revenue et ils passaient fleur normalement et rapidement, donnant des grappes à grains réguliers et superbes.

Mis en éveil par les désastres enregistrés en 1932 dans les domaines où les sulfatages avaient été donnés avec trop de parcimonie, le viticulteur bourguignon n'a ménagé en 1933 ni son argent ni sa peine dans la lutte contre le Mildiou. Comme dans les autres vignobles français, nous n'avons pas eu à souffrir des attaques du terrible parasite.

Pourtant nombreux devaient être les germes laissés par 1932 et l'humidité ne fit pas défaut en juin...

Beaucoup de vignerons se sont écrié alors : « Nous avons sulfaté en pure perte et si la Station d'Avertissement qui s'organise actuellement à Beaune avait déjà fonctionné cette année, nous aurions pu nous en tirer avec bien moins de frais. »

A ce sujet, nous nous permettrons d'ouvrir une parenthèse. Vignes bien sulfa-

tées ou vignes mal sulfatées ont été toutes deux indemnes de Mildiou cette année. C'est un fait et une station d'avertissement eût pu nous faire économiser notre sulfate. Mais alors que les vignes peu sulfatées perdaient dès le 20 octobre leur feuillage, les autres le gardaient plus de trois semaines en plus. Une question se pose donc : y a-t-il intérêt au point de vue des réserves du bois à maintenir le feuillage de la vigne à l'arrière-saison et à bien sulfater, sans perspective de Mildiou en vue de ce résultat ? Un diagnostic ligneux serait-il susceptible de donner une réponse à cette question ?

Fin juillet, on enregistra une très légère attaque d'Oïdium sur les grappes. Courant septembre, début d'octobre, elle devait gagner en ampleur et si les raisins après véraison restèrent indemnes, les verjus et rejets ne furent pas épargnés.

La seconde génération de Cochylis et d'Eudémis dont le maximum des vols eut lieu dans les parages des 20-22 juillet, fut combattue surtout au moyen de bouillies cupriques nicotinées. Les traitements nicotinés, très en faveur en Bourgogne, donnent de bons résultats. Le cuivre qui y est adjoint paraît se montrer très efficace contre la Pourriture grise des années humides, Pourriture qui a souvent comme point de départ les blessures faites par les vers. Comme nous recherchons, avant tout, la qualité, on conçoit combien la lutte contre les vers de seconde génération et contre la Pourriture grise revêt dans nos vignobles une grande importance. Une vendange nette, outre les qualités qu'elle assure, rien que par le fait qu'elle est saine, permet de ne pas trop se presser pour cueillir et on sait, par expérience, en Bourgogne, que pour faire un très bon vin, il faut vendanger tard. Cette année, le beau temps fut un allié précieux contre ces deux fléaux.

Juillet et août sans pluies, les raisins de première génération étaient restés petits avec une peau épaisse et on craignait que le manque de jus ne se traduisit par un excès de dureté dans le vin fait. Heureusement, à partir du 12 septembre, quelques pluies rétablissaient dans le grain l'équilibre entre éléments solides et liquides.

Le 25 septembre, tous les raisins étaient noirs et il était intéressant de se rendre compte par l'analyse des différences de composition qui pouvaient déjà exister entre les moûts provenant de raisins d'avant et d'après gelée. Les résultats suivants ont été constatés :

1re génération. Sucre : 216 gr. Alcool produit : 12°7. Acidité (SO^4H^2) 5 gr. 1

2e génération. Sucre : 200 gr. Alcool produit : 11°8 Acidité (SO^4H^2) 5 gr. 9

Dans de telles conditions, il y avait lieu de retarder la vendange le plus possible dans les vignes gelées afin de permettre aux retardataires de parachever une maturation imparfaite ; cela autant que le permettrait la « résistance » des premiers raisins.

Favorisés par un temps idéal, les moûts s'enrichirent encore sans que toutefois la différence entre les deux générations de raisins parvienne à se combler.

Le 4 octobre, des titrages comparatifs donnaient :

1re génération. Sucre : 222 gr. Alcool produit : 13° . Acidité : 5 gr.

2e génération. Sucre : 207 gr. Alcool produit : 12°2. Acidité : 5 gr. 6

Indépendamment des déboires signalés ci-dessus, les producteurs de vin blanc des régions de Meursault, de Chassagne et Puligny-Montrachet eurent à faire face à une situation heureusement peu fréquente : en pleine vendange, il leur fallut d'urgence couper leur récolte, les raisins s'étant trouvés à la suite de chaleurs humides dans un état de surmaturation très poussé, rendant la pellicule extrêmement fragile. La cueillette rapide dut être opérée avec une rare minutie, les grappes perdant leur jus précieux.

Vinification. — Craignant de faire des vins durs, beaucoup de viticulteurs préconisaient un égrappage total ; d'autres, en présence de la haute teneur en sucre des moûts et de la température relativement élevée à laquelle les raisins étaient amenés à la cuverie, prétendaient qu'il était préférable de laisser une partie de la vendange non égrappée, cela afin de diminuer la compacité du « chapeau » et d'éviter un échauffement exagéré de ce dernier.

En fait, ceux qui ont égrappé se sont bien trouvés de cette pratique. Quant à

l'élévation de température prévue, avec des moyens modestes (foulages, remontages et sulfitage), il fut aisé de la cantonner dans des limites raisonnables.

La vendange a viné plus qu'on ne l'espérait avec tant de raisins millerandés : 317 à 332 kg. ont donné la pièce de vin de 228 litres. Les fermentations ont été rapides et complètes ; après 5 à 6 jours de cuve, le vin tiré ne présentait plus qu'un sucre résiduel moyen de 1 gr. 35 par litre.

Il y a lieu par contre de noter que le rendement du sucre naturel du raisin n'a pas donné au décuvage le degré alcoolique théorique sur lequel on était en droit de compter.

Deux moûts contenant respectivement 215 gr. et 222 gr. de sucre devaient théoriquement donner en tenant compte des pertes fatales inhérentes au cuvage à chapeau flottant, des vins pesant environ 11°5 et 12° ; or, ils se sont trouvés à donner respectivement au décuvage 10°5 et 11°3 avec un sucre résiduel de 1 gr. 50 et 1 gr. 35.

Ce fait que nous avons personnellement observé plusieurs fois déjà au cours de la dernière décade laisserait supposer que, sous l'influence de certains facteurs qui nous échappent, les levures paraissent certaines années « gaspiller » le sucre qu'elles ont à leur disposition.

Conclusions. — A côté de toutes les désillusions qu'il a éprouvées au cours de la campagne qui prend fin, le viticulteur bourguignon a une grande satisfaction : celle d'avoir rentré en cave un vin d'excellente qualité qui prendra avantageusement place à côté des années 1928 et 1929.

Les Grands Vins provenant des vignes non gelées, étant issus d'une seule génération de raisin qui a été rentrée extra-mûre sont parfaits. Quant aux vins de vignes gelées qui constituent la minorité, on s'aperçoit qu'il y a des nuances très appréciables entre les différentes cuvées. Certaines rivalisant de qualité avec les cuvées issues de vignes non gelées, d'autres paraissant plus « creuses » et teintées de quelque rudesse.

On peut formuler, avec assez de justesse, l'observation suivante au sujet de leurs caractères : leur qualité relative est fonction de la proportion qui existait, dans les vignes qui les ont produits, entre les raisins de première et de deuxième génération.

La récolte est à peine rentrée que déjà le vigneron s'affaire dans ses vignes en vue de la récolte prochaine. Confiant, il tourne ses regards vers l'avenir, oubliant ses tourments passés... Il sait que depuis que la vigne est vigne, l'homme qui la soigne avec tant d'amour est en lutte perpétuelle contre la nature et que jamais la victoire ne lui est restée d'une manière complète... — René ENGEL, Vosne-Romanée (Côte-d'Or).

La Chlorose. — La Chlorose est ce jaunissement des feuilles que connaissent bien les propriétaires des régions aux sols trop chargés en calcaire.

Ses conséquences sont une faible fructification, un aoûtement insuffisant, et même, dans les cas les plus graves, la disparition de la souche.

Le fait qu'elle sévit de façon régionale et uniquement dans les terrains trop riches en chaux, a permis de conclure que c'est une maladie par excès de chaux.

Certains cépages sont particulièrement sensibles à l'action chlorosante de la chaux : le riparia par exemple, qui ne supporte pas 15 % de calcaire.

Neutraliser cette chaux en excès fut naturellement la première idée qui vint à l'esprit de ceux qui s'occupaient de trouver un remède à la Chlorose.

On préconisa donc l'emploi d'un sel acide et le traitement au sulfate de fer fut celui qui se généralisa le plus rapidement, soit qu'on emploie ce sel en cuvette, soit qu'on l'emploie en badigeonnage.

Mais certains esprits ne se déclarèrent pas satisfaits de cette solution, d'autant moins qu'ils remarquèrent que ce traitement ne donnait pas toujours les résultats escomptés. Une remarque de B. Chauzit, de son vivant directeur des Services agricoles du Gard, mit bientôt les chercheurs sur une autre voie.

Le riparia, si sensible à l'action chlorosante de la chaux, comme je le disais plus haut, ne dégénère pas et prospère dans les sols dolomitiques qui contiennent jusqu'à 40 % de chaux.

Il fallait donc admettre que ces sols contiennent, outre la chaux, un autre élément susceptible de contrebalancer l'action nuisible de celle-ci.

Or, la dolomie est une roche composée à la fois de chaux et de *magnésie*, cette dernière servant, dans les sols dolomitiques, de contre-poisons à la chaux.

Un nouveau traitement de la Chlorose s'imposait ainsi à l'esprit des chercheurs et nous lisons dans Dumont (1) que « des essais comparatifs ont montré « que la magnésie calcique était plus efficace dans la lutte contre la Chlorose « que le sulfate de fer et les sels de potasse ».

Plus récemment, le professeur Canals (2) écrivait dans sa thèse de doctorat ès-sciences : « La dolomagnésie combat et guérit la Chlorose si fréquente, comme on sait, dans les vignobles des terrains trop chargés en calcaire. » De son côté, M. Jacillier, de l'Institut des Recherches agronomiques à Paris, nous rappelle dans une étude sur la magnésie, parue dans *Chimie et Industrie* (3), que « les sels de magnésie sont les meilleurs remèdes de la Chlorose de la vigne ».

Mais que dit la pratique, car enfin, c'est elle qui doit trancher en dernier ressort ?

Ecoutons M. Henri Gazel, viticulteur avisé, à Brugairolles (Aude) : « J'avais « depuis quinze ans, dans une vigne de 4 hectares environ, 1.800 pieds entière- « ment chlorosés. Ni sulfate de fer mis en cuvette, ni procédé Rassiguier, ni « azote, ni potasse, n'avaient modifié cela : du jaune partout et des souches en « fort mauvais état. Or la dolomagnésie employée cette année à raison de 800 gr. « par pied (mais en surface) a surpris chacun de nous : les 1.800 pieds ancien- « nement chlorosés étaient verts après quatre mois d'application. »

Mais la dolomagnésie n'est pas seulement un remède contre la Chlorose, c'est aussi un engrais de complément.

Elle apporte les deux éléments indispensables, en sus de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse, à la composition d'un engrais vraiment complet : la chaux et la magnésie.

En complément des bons engrais animalisés, de ces engrais dont les Fils de A. Derôme disaient qu'ils constituent le « lait de la terre », elle aide à la décomposition des matières organiques qu'ils contiennent et à leur transformation par les colonies microbiennes nitrificatrices en azote assimilable par la plante.

Si vous voulez vous débarrasser à jamais de la Chlorose, traitez donc votre sol à la dolomagnésie et comprenez celle-ci dans le cadre de vos fumures annuelles. — Dr ARMAGNAC.

Soufres mouillables sulfatés. — *Traitement simultané de l'Oïdium et du Mildiou par poudrages.* — Depuis longtemps déjà, les viticulteurs ont compris l'utilité des poudrages cupriques, complétant les sulfatages liquides, contre le Mildiou.

Mais les poudres généralement employées, surtout dans les départements du Midi, ne renferment comme matière utile que le sel de cuivre. Le reste est constitué par une matière inerte.

Il y a donc intérêt à substituer aux poudres cupriques, des mélanges de soufre et de sel de cuivre, ce qui permet aux viticulteurs d'effectuer simultanément leur traitement normal contre l'Oïdium, et le traitement complémentaire, par poudrages, contre le Mildiou.

Les soufres à l'hydrate de bioxyde de cuivre sont assez largement utilisés dans certains départements. Ils sont incontestablement actifs, mais ils ne renferment que 60 ou 70 % de soufre trituré, quand le dosage est garanti, ce qui n'arrive pas toujours, ce qui fait que pour traiter normalement contre l'Oïdium, le viticulteur est obligé d'en employer une quantité plus forte.

De plus, le cuivre se trouve sous la forme d'un sel insoluble qui ne se solubilise que lentement sous l'action des agents atmosphériques.

Enfin, ces soufres ne sont qu'en partie mouillables, par le talc qu'ils contiennent, et de ce fait leur adhérence par temps humide n'est pas parfaite.

Pour toutes ces raisons certains fabricants préconisent de substituer aux sou-

(1) Les engrais magnésiens basiques.
(2) Du rôle physiologique du Magnésium chez les végétaux.
(3) N° 5, vol. 23, mai 1930.

fres à l'hydrate de bioxyde de cuivre, des soufres dénommés « Mouillables Sulfatés ». Ces soufres ont l'avantage de ne renfermer, en dehors du sel de cuivre, 6 ou 10 %, que du soufre trituré ou du soufre sublimé.

Toutes les matières sont donc parfaitement actives.

Leur composision est la suivante :

Au dosage de 6 %, ils contiennent :

92,7 % de soufre sublimé ou trituré ;
6 % de sulfate de cuivre, et
1,3 % de chaux.

Au dosage de 10 %, ils contiennent :

87,5 % de soufre sublimé ou trituré ;
10 % de sulfate de cuivre ;
2,5 % de chaux.

Ces soufres ont été rendus mouillables préalablement par un procédé spécial. L'adhérence est donc absolue et l'efficacité portée au maximum.

Toutefois, comme les procédés de fabrication peuvent varier, qu'il est nécessaire que l'homogénéité du produit soit absolue, que la mouillabilité soit complète, les viticulteurs ont intérêt à s'adresser aux maisons qui ont fait leurs preuves, et qui sont susceptibles de leur fournir des références contrôlées par des personnalités viticoles compétentes, et par des professeurs d'agriculture.

En résumé, si les soufres mouillables sulfatés sont forcément plus chers que les autres soufres cupriques, ils compensent de beaucoup cet inconvénient apparent par le caractère utile de toutes les matières qu'ils contiennent, et par le fait qu'ils assurent le maximum d'efficacité contre l'Oïdium et contre le Mildiou.

Comité général de Propagande en faveur des Vins de Bourgogne. — Les présidents des Associations viticoles de Bourgogne, groupant les propriétaires et les négociants, réunis à Beaune le 16 janvier 1933 au siège du Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, ont décidé la création d'un Comité général de Propagande en faveur des Vins de Bourgogne.

La nécessité d'un tel organisme est indiscutable en un temps où les pouvoirs publics viennent de montrer tout l'intérêt qu'ils attachent à la question, en fondant le Comité National en faveur du Vin. C'est en effet grâce au concours des Comités régionaux que le Comité National pourra agir. C'est lui qui coordonnera pour la propagande à l'étranger les efforts de ces Comités.

La campagne entreprise trouvera ainsi dans chaque région viticole les aliments nécessaires à son développement.

Notre Comité Bourguignon a déjà élaboré un programme de réalisations fort intéressant pour cette année où figurent, entre autres, des voyages touristiques en Bourgogne, dont la publicité est assurée par les agences de voyage. D'intéressantes suggestions ont été retenues en ce qui concerne la propagande par le film, par la radio, et l'organisation de manifestations à l'étranger. Ces suggestions ont déjà d'ailleurs reçu un commencement d'exécution. Le Comité de propagande, naturellement, appuiera de son autorité la très importante Exposition Générale des Vins de Bourgogne, organisée à Beaune par le Comité d'Agriculture et de Viticulture.

Voici la composition du Comité Général de Propagande :

Membres d'honneur

MM. le docteur Chauveau, sénateur de la Côte-d'Or ; Borgeot, sénateur de Saône-et-Loire ; Bender, sénateur du Rhône ; Bienvenu-Martin, sénateur de l'Yonne; Jacot, député de Beaune ; Jardiller, député de Dijon ; Boullay, député de Mâcon ; Chouffet, député de Villefranche ; Gaston Gérard, maire de Dijon.

Membres du Bureau

Président : M. le docteur Ozanon, président de la Confédération Générale des Associations Viticoles de Bourgogne.

Vice-présidents : MM. d'Angerville, président du Syndicat Général de Défense des Producteurs de Grands Vins de la Côte-d'Or ; Germain, président de la Chambre Syndicale des Négociants en Vins de Beaune.

Secrétaire général : M. de Moucheron, président du Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or.

Membres

MM. Perraton, vice-président de la C. G. A. V. B., à Chaintré (Saône-et-Loire) ; Vacher, secrétaire de la C. G. A. V. B., à Villefranche (Rhône) ; Clair-Dau, secrétaire de la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or ; Naudin, secrétaire du Syndicat des Hautes Côtes de Beaune et de Nuits, à Chevannes (Côte-d'Or) ; Vieillard, président de la Société Vigneronne de Beaune ; Fichet, président du Syndicat de Défense de la Viticulture Bourguignonne, à la Roche-Vineuse (Saône-et-Loire) ; François Renault, président de la Société Vigneronne de l'Yonne, à Auxerre ; Camille Rodier, négociant en vins, à Nuits-Saint-Georges ; Jacques Prieur, négociant en vins, secrétaire du Syndicat d'Initiative de Meursault et pays environnants ; Faiveley, négociant en vins, à Nuits-Saint-Georges ; Mollaret, président du Syndicat des Négociants en Vins de l'Yonne, à Auxerre ; Piat, président du Syndicat des Négociants en Vins, à Mâcon ; Pinsot, directeur de la « Chablisienne », à Chablis (Yonne) ; Roupnel, viticulteur à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or) ; Henri Gouges, vice-président du Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, à Nuits-Saint-Georges ; le directeur du *Progrès de la Côte-d'Or*, à Dijon ; le directeur du *Bien Public*, à Dijon ; le directeur du *Journal de Beaune*, à Beaune ; le directeur du *Progrès de Saône-et-Loire*, à Chalon-sur-Saône ; le directeur du *Courrier de Saône-et-Loire*, à Chalon-sur-Saône ; le directeur de l'*Union Républicaine*, à Mâcon ; le directeur du *Réveil du Beaujolais*, à Villefranche (Rhône) ; le directeur du *Bourguignon*, à Auxerre ; le directeur du *Rappel de l'Yonne*, à Auxerre (Yonne).

Conférences sur « la France d'outre-mer et l'Agriculture française ». — La série de conférences données annuellement à l'Institut National Agronomique sera consacrée en 1934 à « la France d'outre-mer et l'Agriculture française ».

La première de ces conférences faite par M. de Felcourt, ingénieur agronome, ministre plénipotentiaire, comportait l'introduction générale à cette étude.

Pour bien convaincre son auditoire de la place importante que tiennent nos colonies dans la vie nationale, M. de Felcourt s'est tout d'abord attaché à montrer, dans un exposé brossé à larges traits, que notre politique coloniale avait, au fond, constitué le pivot de la politique extérieure de la IIIe République. L'aide que nous ont apportée nos colonies pendant la guerre est le couronnement le plus éloquent de cette politique.

Abordant ensuite l'aspect économique du problème, M. de Felcourt a indiqué que nos colonies ont ressenti plus particulièrement les effets de la crise parce que leur mise en valeur et surtout leur équipement étaient loin d'être complètement réalisés.

L'étude de la crise conduit d'abord à la constatation quelque peu paradoxale de l'augmentation importante de la part prise par nos colonies dans le commerce général de la France.

D'autre part, elle a eu pour conséquence de susciter une concurrence sérieuse sur le marché intérieur entre certains produits coloniaux et métropolitains, et ces produits sont précisément nos principales denrées agricoles. Cette concurrence provoque à l'heure actuelle des conflits aigus.

Il convient de remédier sans retard à une telle situation en orientant notre production coloniale dans le sens complémentaire de celle de la métropole, ce qui permettra à cette dernière de s'affranchir de plus en plus des marchés étrangers. C'est là, semble-t-il, la seule solution pratique.

C'est bien ainsi d'ailleurs que l'a compris le Gouvernement en annonçant au cours de l'année dernière, la réunion d'une conférence franco-coloniale. Il en est de même de nos Chambres d'agriculture et de nos grandes Associations agricoles qui ont mis ce problème à l'ordre du jour de leurs travaux de 1934. C'est pourquoi l'Institut National Agronomique, où s'élaborent les sciences appliquées à l'agriculture et où se dispense leur haut enseignement, a cru devoir apporter lui aussi sa contribution à cette étude qui fera, colonie par colonie, l'objet de conférences suivantes.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au dessus ; 10°, 160 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 500 à 600 fr. ; Mâconnais, 400 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 650 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 850 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 7 fr. » à 12 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 50 à 11 fr. ». Blancs de blancs, 9 à 12 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (13 février 1934).* — *Pas de cote officielle*, insuffisance d'affaires : Aramon de plaine, 8°5 à 9°, de » à » fr. ; Montagne, 9°5 à 11°, de » à » fr.; Costières, 11°5 à 12°, de » à » fr.; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, » fr. le degré ; Clairettes, 10°5 à 12°, » fr. à » fr. 25 le degré ; Trois-six B. G., 480 à 490 fr. ; trois-six de marc, 470 à » fr. Eau-de-vie de marc, 460 à » fr.

Montpellier (13 février). — Vins rouges 1933, de 8° à 11°, de 76 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, 10 fr. » à 10 fr. 50; Esprit de vin à 86°, 480 à » fr. ; Marc à 86°, 465 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 460 fr.

Béziers (13 février). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (11 février). — Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (10 février). — Vins de 8°5 à 12°, 9 fr. à 10 fr. 75. Chambre de commerce).

Carcassonne (10 février). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. » à 11 fr. 50 le degré.

Narbonne (13 février). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr.; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr.; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 126 fr. » le quintal, orges, 57 fr. à 66 fr. ; escourgeons, 58 fr. à 70 fr. ; maïs, 78 fr. à 90 fr. » ; seigle, 63 fr. » à 65 fr. » ; sarrasin, 82 fr. à 84 fr. ; avoines, 42 fr. » à 50 fr. — Sons, 46 fr. à 48 fr. — Recoupettes, de 35 à 37 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 65 à 90 fr. ; saucisse rouge de Bretagne, de 48 à 55 fr. ; Sterling, 55 à 60 fr. ; Rosa, 45 à 47 fr. ; nouvelles d'Algérie, de 200 à 280 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 65 fr. à 100 fr. ; paille d'avoine, de 65 fr. à 100 fr. ; paille de seigle, 65 fr. à 100 fr. ; luzerne, 235 fr. à 305 fr. ; foin, 235 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr. ; Coprah, 70 fr. ; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 230 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 15 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 30. — Longe, de 7 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 130 fr. 100 kgs ; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, — Mandarines, 250 à 450 fr. — Oranges d'Algérie, 250 à 320 fr. — **Poires** de choix, 450 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700. — Pommes communes, 150 à 350 fr. — Noix, de 350 à 550 fr. — Figues, 220 à 350 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Marrons, 80 à 150 fr. — Dattes, 300 à 800 fr. — Choux de Bruxelles, 300 à 450 fr. — Laitues du Midi, de 80 à 160 fr. le cent. — Carottes, de 80 à 110 fr. — Endives, de 250 à 350 fr. — Salsifis, de 200 à 275 fr. les 100 bottes. — Tomates d'Algérie, de 300 à 450 fr. — Choux-fleurs, 250 à 900 fr. — Oseille, 900 à 1.000 fr. — Haricots verts d'Algérie, 2.500 à 3.000 fr. — Artichauts d'Algérie, 90 à 110 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE [1]

La Bourse de Paris nous a donné, dans les circonstances tragiques que nous venons de traverser, un bel exemple de sang-froid.

Je dois écrire cette Chronique juste au lendemain de la séance, qui restera mémorable dans nos annales politiques, au cours de laquelle le Cabinet Daladier se présentait à la Chambre tandis que l'émeute grondait aux portes du Palais-Bourbon. Ce matin, la Capitale a repris ses occupations dans l'étreinte angoissante d'une sorte de vague de stupeur.

Quelle allait être l'attitude de la Bourse ? Beaucoup s'attendaient sinon à un effondrement des cours, du moins à une importante réaction. Cependant, c'est la fermeté qui a dominé, et cela d'une façon très nette. Les Rentes, elles-mêmes, qui déjà la veille, malgré l'angoisse que causaient, dans l'opinion publique, les manifestations annoncées, les Rentes, dis-je, qui avaient témoigné d'une sérieuse résistance, se sont aujourd'hui vigoureusement relevées. Constatons que cela confirme, au fond, comme je l'ai souvent fait entrevoir ici, que notre marché des valeurs est, maintenant, dans une position technique parfaitement saine.

Mais de quoi demain sera-t-il fait ? On m'informe que le Cabinet Daladier vient de démissionner. Quand ces lignes vous parviendront, le cauchemar que nous vivons en ce moment sera dissipé et le calme revenu. J'espère qu'alors le nouveau gouvernement se sera mis, avec énergie, à l'indispensable redressement de nos finances.

Car c'est là l'œuvre urgente et nécessaire que l'on oublie trop. Nous voici à la mi-février et la discussion du budget de 1934 n'est même pas encore commencée. C'est, là aussi, un scandale bien plus grand qu'aucun autre. Pendant ce temps le gouffre du déficit se creuse davantage, la trésorerie de l'Etat, qui ne s'alimente que très péniblement depuis plus d'un an, risque de se trouver un jour prochain complètement épuisée, et c'est aussi la stabilité du franc qui est en jeu.

Il est donc infiniment heureux que, dans le désarroi actuel, la Bourse, pourtant si souvent honnie, apparaisse comme un îlot de résistance, le refuge du calme et du sang-froid.

Les capitaux inquiets sauront comprendre, je n'en doute pas, cette leçon de sérénité et de confiance que leur donne ainsi la Bourse.

Bourse de Londres

L'orientation d'ensemble se maintient calme. La hausse du prix de l'or ramène vers les Kaffirs une vive animation dont profitent aussi les mines d'or canadiennes.

André Ply,

de la Banque de l'Union Industrielle Française.

Petit Courrier

Lecteur assidu Pontivy. Tanger à Fez à 412. — L'acompte de 15 fr. payé en décembre dernier n'empêchera pas selon toute probabilité la diminution du dividende final. Les recettes seraient inférieures de 3 millions à celles de l'exercice précédent.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : H. Buron.

Paris. — Société générale d'imprimerie et d'édition, 17, rue Cassette.